

# Pasta con pomodorini, olive e formaggio fresco



## ingredienti

180 g di pasta di grano duro  
100 g di formaggio fresco a pasta bianca  
75 g di olive verdi  
4 pomodori cocktail  
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
uno spicchio d'aglio  
una presa di origano  
sale

## PREPARAZIONE

5 min

## COTTURA

15 min

## TEMPO TOTALE

20 min

2 persone

## procedimento

In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata e, quando bolle, lessarvi la pasta.

Nel frattempo, preparare il condimento. Lavare e mondare i pomodori e tagliarli a fette non troppo sottili; pelare l'aglio e schiacciarlo senza spaccarlo; tagliare le olive a rondelle; tagliare il formaggio a cubetti.

In un saltapasta, scaldare l'olio con l'aglio e, non appena inizia a sfrigolare, tuffarvi i pomodori a fette e le olive, spolverizzare con l'origano, salare se necessario, e saltare il tutto brevemente affinché i pomodori non si spaccino, quindi spegnere il fuoco.

Quando la pasta sarà cotta, scolarla e trasferirla nel saltapasta, unirvi il formaggio e saltare a fiamma vivace per qualche minuto per distribuire il condimento. Servire subito.